



635307 Fijne griessuiker S2 25kg

Merk	Tirlemont
Gewicht (Netto/Netto uitgelekt/Bruto)	25 kg / - / 25.55 kg
Code EAD	4006544925508
Code EAC	4006544925508
Land van oorsprong	België
Temperatuur opslag	Ruimte bij kamertemperatuur
Afmetingen (H x l x p)	15 x 60 x 40 cm
Verpakking	Zak
Artikel in voorraad	Op voorraad

PRODUCT BESCHRIJVING

Disclaimer

i De voedingsinformatie (ingrediënten, allergenen, ...) die u ter beschikking wordt gesteld, wordt met de grootste zorg opgesteld aan de hand van gegevens uit onze databank. Die informatie kan echter intussen zijn gewijzigd en/of aangevuld door de leverancier zonder dat wij hiervan in kennis werden gesteld. Vandaar dat het aangewezen is om ook de informatie op de etiketten van de producten te lezen. Die informatie is immers de enige die gegarandeerd juist is.

Bidfood kan onder geen enkel beding verantwoordelijk worden gesteld voor de juistheid van deze gegevens.



PRODUCT DATA SHEET EU1

Tervurenlaan 182, BE-1150 Brussel, België
Avenue de Tervueren 182, BE-1150 Bruxelles, Belgique
T +32 2 775 80 00 • F +32 2 775 80 30
www.tiensesuiker.com/industry
www.sucretirlemont.com/industry

PRODUCT DATA SHEET

Geraffineerde witte suiker EU klasse 1

Algemene beschrijving

De geraffineerde witte suiker is een product van de Tiense Suikerraffinaderij n.v. en komt overeen met de kwaliteit van de "geraffineerde suiker" of "geraffineerde witte suiker", zoals beschreven in de Europese Richtlijn 2001/111/EU (inzake bepaalde voor menselijke voeding bestemde suikers) en in het Belgisch Koninklijk Besluit van 19 maart 2004 betreffende suikers.

De geraffineerde witte suiker wordt geproduceerd in overeenstemming met de relevante voorzorgmaatregelen van de Europese Wet, meer in het bijzonder zoals vastgelegd in de Europese Verordening (EU) Nr. 178/2002 (inzake de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, de oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden).

De geraffineerde witte suiker voldoet aan de kwaliteitstandaard "categorie 1 suiker" zoals beschreven in Artikel 32 van de Europese Verordening (EU) Nr. 952/2006 (houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EG) nr. 318/2006 van de Raad, wat betreft het beheer van de interne suikermarkt en het quotastelsel).

Sensorische aspecten

Voorkomen:	witte, transparante kristallen
Geur:	specifieke geur
Smaak:	zuivere, typische zoete smaak
Relatieve zoetkracht:	100 % (standaard voor zoetkracht)

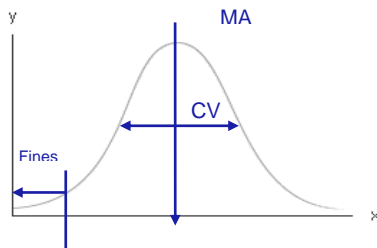
Analytische aspecten

	Eenheid	Norm	Methode
Kleurtype (visueel)	EG Punten	≤ 4,0	Icumsa
Kleur (420 nm)	EG Punten	≤ 3,0	Icumsa
As	EG Punten	≤ 6,0	Icumsa
Totaal	EG Punten	≤ 8,0	
Polarisatie	(°S)	≥ 99,7	Icumsa
Reducerende suikers	%	≤ 0,040	Icumsa
Vocht	%	≤ 0,060	Icumsa
SO ₂	mg/kg	≤ 10	Icumsa
Fe	mg/kg	≤ 0,5	
Onoplosbare deeltjes in water	mg/kg	≤ 7,0	

Icumsa : International Commission for Uniform Methods of Sugar analysis



Korrelgrootte



Type	Product	MA (mm)	CV	Fijn % <0,20mm	Extra	Verpakking
Standaard	RTV	> 0,40	≤ 50	≤ 5,0		bulk 1000 kg
Medium	RG	0,6 – 1,0	≤ 40	≤ 2,0		bulk
Fijn	RT	0,5 – 0,65	≤ 20	≤ 2,0		bulk
Fijn	RF	0,4 – 0,6	≤ 40	≤ 5,0		bulk
Grof	BD	1,4 – 3,15	-	≤ 1,0		25 kg
Fijn	ST	0,45 – 0,65	≤ 35	≤ 2,0		20 kg 25 kg 1000 kg
Griessuiker fijn	S2	0,35 – 0,55	≤ 35	≤ 3,0	>0,71mm : ≤ 6,0% <0,315mm : ≤ 9,0%	25 kg 1000 kg
Griessuiker ultra fijn	S1				>0,63mm : ≤ 0,2% >0,40mm : ≤ 8,0% <0,125mm : ≤ 5,0%	25 kg 1000 kg
Bloemsuiker	S0				>0,25mm : ≤ 0,5% >0,18mm : ≤ 3,0% <0,14mm : ≥ 90,0%	25 kg
Tri-star standaard	G2 (*)	0,55 – 0,75	≤ 35	≤ 2,0		25 kg
Tri-star bloemsuiker	G0 (*)				<0,10mm : ≥ 80,0%	25 kg

(*) Het product is in overeenstemming met de huidige Monographie van de Europese Pharmacopee.

Fysische en technische aspecten

Definitie:	saccharose (disaccharide anhydre)
Chemische formule:	$C_{12}H_{22}O_{11}$
Moleculair gewicht:	342.30
Kristallijne dichtheid (bij 15°C):	1.59 g/cm ³
Specifiek volume van het kristal (bij 15°C):	0.63 cm ³ /g
Dichtheid:	800- 900 kg /m ³ (in functie van de granulometrie)
Smeltpunt (smeltrange):	187 -189 °C

Microbiologisch aspect

De suiker is een droog product dat slechts een kleine hoeveelheid water bevat. Metingen tonen aan dat de wateractiviteit (a_w) zich situeert tussen 0,2 en 0,3. Deze waarden bevinden zich ver onder de minimale grens van wateractiviteit waarbij micro-organismen kunnen groeien (0,6 – 0,7). Omwille van deze reden kunnen we droge suiker beschouwen als een microbiologisch veilig product, welk geen verdere voorzorgen behoeft dan 'Good Manufacturing Practices' en droge, hygiënische opslag.

	Eenheid	Norm	Methode
Gisten	Cfu/10 g	≤ 10	Icumsa
Schimmels	Cfu/10 g	≤ 10	Icumsa
Mesofiele bacteriën (*)	Cfu/10 g	≤ 200	Icumsa

(*) : A.B.C.B. specificaties (American Bottlers of Carbonated Beverages)
Icumsa : International Commission for Uniform Methods of Sugar analysis

Nutritionele informatie

Nutritionele waarde (100g):

Energetische waarde: 400 kcal / 1700 kJ

Koolhydraten: 100 g - waarvan suiker: 100 g

Geen andere nutriënten of componenten vermeld in Europese Verordening (EU) Nr.1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten zijn aanwezig in het product, tenzij enkel als sporen.

Allergenen

De suiker, die geproduceerd werd door de Tiense Suikerraffinaderij n.v., heeft geen specifieke verplichting om ingrediënten te labelen die vermeld zijn in de Bijlage II van de Europese Verordening (EU) Nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.

In het bijzonder: het SO₂-gehalte is lager dan 10 mg/kg.

GMO

De suiker, die geproduceerd werd door de Tiense Suikerraffinaderij n.v., is verkoopbaar in overeenstemming met de Europese Verordening (EU) Nr. 1829/2003 en (EU) Nr. 1830/2003 (betreffende de vergunning, de etikettering en de traceerbaarheid van de genetisch gewijzigde voeding en voeder) en is niet het onderwerp van een verplichte etikettering in overeenstemming met deze verordeningen.

In het geval dat deze situatie verandert, zal de Tiense Suikerraffinaderij n.v. zijn klanten informeren in overeenstemming met verordeningen die hier boven vermeld werden.

Aanbevelingen voor opslag

Aanbevolen opslagvoorwaarden:

Kamertemperatuur (+/- 20°C);

Relatieve vochtigheid ≤ 65 % (bij 20°C);

Vermijd thermische variaties en contact met vochtige oppervlakten.

Onder de boven vermelde condities behoudt de suiker zijn specifieke eigenschappen en kan de suiker bewaard worden voor een vrijwel onbeperkte tijd.

In overeenstemming met Europese Verordening (EU) Nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten (bijlage X, 1d) is een aanduiding van de datum van minimale houdbaarheid ('te gebruiken voor'/'te gebruiken tot' datum) niet vereist voor suikers in vaste vorm.



Controles uitgevoerd door de leverancier

- Zuiverheid citernes;
 - Staalname bij vertrek;
 - Verzegeling van de bulkciternes;
 - Jaarlijkse controle en goedkeuring van de weegbruggen van de leverancier door het Metrologische Instituut, afhankelijk van het Ministerie van Economische Zaken.
-

Opmerkingen

- Voor de levering van suiker in bulk gebruikt de leverancier uitsluitend bulktransport bestemd voor levensmiddelen;
 - Het netto gewicht schommelt tussen 25 en 30 ton. De tankwagen wordt gewogen voor en na het laden. De weegbrief wordt afgegeven aan de klant bij de levering;
 - Alle verpakkingsmateriaal dat gebruikt wordt voor de suikers van de Tiense Suikerraffinaderij is voedingsgeschikt volgens de verschillende relevante wetgevingen met betrekking tot materiaal in contact met voeding (Europese Verordeningen (EU) Nr. 1935/2004, (EU) Nr. 2023/2006 en indien van toepassing (EU) Nr. 10/2011, met betrekking tot plastic materialen in contact met voeding.
-

- Datum vorige versie: **16/04/2013**

- Datum van revisie: **17/03/2016**
